

Farina

Professional

Kärntner Kasnudeln

Hauptspeise

Nudelgerichte

Vegetarisch

Zubereitung

Die Zutaten für den Nudelteig vermengen und gut durchkneten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Die Zutaten für die Kasnudelfülle miteinander vermischen und abschmecken. Den Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (nicht zu dünn) und Kreise (ca. 8 cm Ø) ausstechen. Die Fülle darauf verteilen, den Teig zusammenklappen und die Teiggränder gut verschließen. Mit Daumen und Zeigefinger ein Muster „krendln“. Anschließend die Kasnudeln in kochendes Salzwasser einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss mit brauner Butter beträufeln und mit Minze garniert servieren. Zubereitungsdauer: ca. 2 Stunden.



Zutaten

350 g Farina Weizenmehl
griffig

2 Eier

1 EL Öl

1 TL Salz

125 ml Wasser